

Kedlubnový salát s ředkvičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Ředkvičky 2 svazek
- Kedlubna 400 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Cukr 1 ks
- Voda 3 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ředkvičky oddělíme od zelené natě a dobře omyjeme. Kedlubny oloupeme a spolu s ředkvičkami nastrouháme na hrubším struhadle nebo nakrájíme na nudličky.

Hlávkový salát rozebere na listy, důkladně je omyjeme a nakrájíme na proužky.

Z oleje, cukru, soli, octa a vody si připravíme zálivku.

Nudličky kedlubny, ředkviček a salátu lehce promícháme a zalijeme zálivkou.

Kedlubnový salát s ředkvičkami můžeme podávat vychlazený nebo ihned.

